

L'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE E DEI PRODOTTI A BASE DI CARNI BOVINE

LABELLING OF THE BEEFS AND OF THE PRODUCT TO BEEFS BASE

GIULIA BIAGI ⁽¹⁾, SANDRA NANNIPIERI ⁽²⁾,
SILVIA BONARDI ⁽³⁾, FRANCO SIGNORINI ⁽⁴⁾

RIASSUNTO

Gli Autori prendono in considerazione il Decreto 30 agosto 2000 (Ministero Politiche Agricole e Forestali) che fornisce le indicazioni e le modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1760/2000. Tale norma dà agli operatori ed alle organizzazioni le indicazioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine nonché le disposizioni supplementari necessarie a chiunque voglia fornire informazioni facoltative.

Parole chiave: etichettatura, carne, bovino.

SUMMARY

The Authors consider Decree 08/30/2000 (Ministero Politiche Agricole e forestali) that supplies the indications and the application modalities of the rule (EC) n. 1760/2000. This rule debt norm to the operating and to the organizations the indications on the compulsory labelling of the beefs and of the product to beefs base let alone the necessary supplementary dispositions to anyone wants supply optional informations.

Key words: labelling, meat, beefs.

INTRODUZIONE

Le norme nel settore alimentare, sulle quali incide quasi esclusivamente il diritto comunitario, pur garantendo la libera circolazione

⁽¹⁾ Dipartimento di Clinica Veterinaria - Direttore Prof. Fabio Carlucci.

⁽²⁾ Veterinario Dirigente - AzUSL n. 3 Pistoia.

⁽³⁾ Istituto Ispezione Alimenti Origine Animale - Università di Parma.

⁽⁴⁾ Veterinario Dirigente - AzUSL Mantova.

Il lavoro spetta in parti uguali agli Autori.

Lavoro eseguito con Fondi di Ateneo dell'Università di Pisa.

delle merci all'interno dell'Unione Europea, hanno lo scopo di tutelare la salute del consumatore poiché, imponendo fra l'altro un sistema di autocontrollo o prescrivendo comportamenti specifici del produttore, confezionatore o rivenditore, riconoscono a certi soggetti una posizione di garanzia per altro non trasferibile ad altri.

La normativa comunitaria ha lo scopo di stabilire le norme di carattere generale ed orizzontale applicabili a tutti i prodotti alimentari immessi in commercio e quelle specifiche e verticali riguardanti solo certi prodotti alimentari.

Quando si parla di etichettatura, prima di tutto non bisogna dimenticare la definizione che ne dà la Direttiva n. 2000/13/CE: all'art. 3, *lett. a)* si stabilisce infatti che per etichettatura devono intendersi "le menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli riferentisi ad un prodotto alimentare e figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, anello o fascetta che accompagna tale prodotto alimentare o che ad esso si riferisca".

Per quanto riguarda più specificatamente le carni bovine ed i prodotti a base di carni bovine, già nel 1997 il Regolamento (CE) n. 820 del Consiglio, che istituiva un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini, con l'art. 19 prevedeva l'istituzione di un sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine applicabile in tutti gli Stati dell'Unione Europea a partire dal 1° gennaio 2000 e le regole generali, stabilite nel 1999 dal Regolamento (CE) n. 2772 del Consiglio, dovevano essere applicate a titolo provvisorio per un periodo massimo di otto mesi, dal 1° gennaio al 31 agosto 2000.

La crisi del mercato delle carni bovine e dei prodotti a base di carne dovuta all'encefalopatia spongiforme bovina ha avuto come conseguenza un miglioramento della trasparenza delle condizioni di produzione e commercializzazione, specie per quanto riguarda la rintracciabilità. Per riguadagnare la fiducia del consumatore e per evitare qualsiasi inganno è necessario istituire un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini nella fase di produzione ed un sistema comunitario di etichettatura fondato su criteri oggettivi nella fase della commercializzazione, sistema che deve essere obbligatorio in tutti gli Stati membri e tale da imporre agli operatori ed alle organizzazioni che commercializzano le carni bovine di indicare sull'etichetta informazioni precise sulle carni bovine, in particolare quelle riguardanti il luogo in cui l'animale è nato, è stato ingrassato e macellato. Altre

informazioni possono essere fornite nell'ambito di un sistema di etichettatura volontario.

L'Unione Europea ritiene che un sistema obbligatorio di etichettatura delle carni bovine basate sull'origine debba essere in vigore dal 1° gennaio 2002 e che tale sistema venga applicato anche ai bovini importati da paesi terzi per i quali è opportuno stabilire il minimo necessario di informazioni, poiché potrebbero non disporre di tutte le informazioni richieste per l'etichettatura della carne bovina prodotta nella Comunità.

Il 17 luglio 2000 è stato emanato il Regolamento (CE) n. 1760 del Parlamento Europeo e del Consiglio che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini (Titolo I) e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine (Titolo II), e che abroga il Regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio per motivi di chiarezza. Le disposizioni di questo nuovo regolamento non pregiudicano niente di quanto previsto sulla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari (Regolamento (CEE) n. 2081/92) e, data la diversità delle descrizioni delle carni bovine commercializzate nella comunità, è auspicabile l'istituzione di un sistema di etichettatura facoltativo efficace che permetta di risalire dalle carni bovine etichettate all'animale di origine, magari tramite l'approvazione da parte delle Autorità competenti degli Stati membri di disciplinari da revocare nel caso vengano riscontrate irregolarità.

Il 30 agosto 2000 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MPAF) ha promulgato il Decreto riportante le indicazioni e le modalità applicative del Regolamento (CE) n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine che riprende, integra ed amplia il Titolo II del Regolamento (CE) n. 1760/2000.

DECRETO 30 AGOSTO 2000 - MPAF

Con l'art. 1 vengono date le definizioni di etichettatura (apposizione di una etichetta sul singolo pezzo di carne o sul relativo materiale di imballaggio o, per i prodotti non pre-imballati, le informazioni appropriate fornite per iscritto ed in modo visibile al consumatore

nell'esercizio di vendita); di carni bovine che comprendono anche quelle della specie bufalina; di carne bovina preconfezionata (unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da carne bovina e dall'imballaggio in cui è stata immessa prima di essere posta in vendita, avvolta interamente e in parte da tale imballaggio in modo comunque che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata); di carne bovina preincartata (unità di vendita costituita da carne bovina e dall'involucro nel quale è stata posta o avvolta negli esercizi di vendita); di organizzazione (gruppo di operatori del medesimo settore o di settori diversi negli scambi di carne bovina); di autocontrollo (controllo interno al singolo operatore della filiera nonché quello esercitato attraverso ispettori dell'organizzazione); di controllo (controllo esercitato a cura di un organismo indipendente autorizzato dalla competente autorità e designato dall'organizzazione, e riconosciuto rispondere ai criteri stabiliti dalla norma europea EN/45011); di vigilanza (controllo esercitato dalla pubblica amministrazione per garantire il rispetto delle disposizioni contenute nel Regolamento (CE) n. 1760/2000 e delle norme attuative del presente decreto).

Il sistema obbligatorio di etichettatura è contemplato nell'art. 2 e le indicazioni che devono essere riportate sono le seguenti:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali e tale numero può essere il numero di identificazione del singolo animale o del gruppo di animali da cui provengono le carni;
- l'indicazione "macellato in" seguita per esteso dal nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha sede il macello e dal numero di approvazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione ottenuto in base alle disposizioni della Direttiva n. 64/433/CEE (art. 10, comma 1);
- l'indicazione "sezionato in" seguita per esteso dal nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha sede il macello e dal numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state sezionate la carcassa o il gruppo di carcasse ottenuto in base alle disposizioni della Direttiva n. 64/433/CEE (art. 10, comma 1).

Dal 1° gennaio 2002 dovranno essere anche indicati in etichetta il nome dello Stato membro o Paese terzo di nascita, il nome dello Stato

membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo l'ingrasso; il nome dello Stato membro o Paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione. Qualora la nascita, l'ingrasso e la macellazione siano avvenute nello stesso Stato membro o nello stesso Paese terzo, tali indicazioni possono essere sostituite in etichetta dalla dichiarazione "origine: (nome dello Stato membro o del Paese terzo)".

Per le carni derivate da animali nati nella Comunità prima del 1° gennaio 1998 si può usare, in sostituzione delle informazioni relative al luogo di nascita e di ingrasso, diverso dall'ultimo luogo di ingrasso, qualora queste non siano disponibili, l'indicazione "* (nato prima del 1° gennaio 1998)"; se tali indicazioni non sono disponibili per le carni ottenute da animali importati vivi nella Comunità, sull'etichetta si può scrivere "* (Importato vivo nella CE)" oppure "* (Importato vivo da [nome del paese terzo])".

In deroga, già dal 1° settembre 2000, le preparazioni di carni bovine macinate possono riportare in etichetta innanzi tutto un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali oltre all'indicazione "Preparato in: (nome dello Stato membro o del Paese terzo)2, "Macellato in: (nome dello Stato membro o del Paese terzo)", secondo il luogo in cui le carni sono state preparate e macellate; dal 1° gennaio 2002 "Origine (Stato/i membro/i o del Paese/i terzo/i di nascita e di allevamento)" nel caso in cui lo Stato o gli Stati di nascita e/o di allevamento non siano quelli in cui è avvenuta la preparazione.

L'etichetta, apposta in maniera tale da non essere riutilizzabile se asportata, deve riportare tutte le informazioni sopra previste espresse in forma chiara, esplicita e leggibile, anche se per l'identificazione dell'impianto di macellazione e di sezionamento possono essere usati il codice a barre o un codice alfanumerico apposti separatamente. La stampa dell'etichetta deve essere automatica sia nel caso di prodotto preconfezionato nei laboratori di sezionamento che nel caso di carne venduta a taglio negli esercizi di vendita anche se per questo tipo di prodotto l'etichetta può essere sostituita con informazioni fornite per scritto e ben visibili al consumatore.

Infine, l'operatore o l'organizzazione devono dotarsi di un sistema di registrazione, aggiornato giornalmente, che riporti l'indicazione dell'arrivo e delle partenze degli animali, delle carcasse e/o tagli in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze e tra l'ar-

rivo e la carne messa in vendita al dettaglio negli esercizi di vendita per garantire il nesso di identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati.

Chiunque intenda apporre sull'etichetta di carne bovina informazioni supplementari deve essere iscritto al registro delle imprese tenuto dalla CCIAA, essere in possesso dei requisiti tecnico-organizzativi previsti da questo decreto, disporre di un disciplinare approvato MPAF, assicurare di avere la capacità di esercitare gli autocontrolli necessari per applicare quanto previsto dal disciplinare, gestire una banca dati dei bovini interessati, delle aziende in cui sono allevati, delle imprese di trasporto degli animali, dei macelli e degli esercizi di vendita da tenere costantemente aggiornata, con frequenza almeno settimanale, per attestare la rintracciabilità del prodotto etichettato.

In aggiunta alle informazioni obbligatorie previste dall'art. 2, l'etichetta apposta sulle confezioni di carne bovina su base volontaria, riporta (art. 12), oltre al logotipo di identificazione dell'operatore e dell'organizzazione ed il relativo codice alfanumerico attribuito dal MPAF, alla scritta "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" o "Origine: Italia" se si tratta di animali che rispondono a questi requisiti, indicazioni che riguardano:

- la macellazione: indicazioni del macello o laboratorio di sezionamento, età dell'animale macellato, data di macellazione, data di preparazione delle carni, periodo di frollatura, ecc.;
- l'allevamento: azienda di nascita, azienda di allevamento, tecnica di allevamento, metodo di ingrasso, alimentazione, ecc.;
- l'animale: razza, tipo genetico, categoria, ecc.;
- altre informazioni previste dal disciplinare approvato dal MPAF.

Per ogni porzione commerciale di carne venduta al taglio, l'etichetta, stampata con un sistema automatico che garantisca al consumatore un nesso tra l'identificazione della carcassa, del quarto o dei tagli di carne ed il singolo animale o lotto di animali, ed apposta in qualsiasi momento della commercializzazione in maniera da non consentirne la riutilizzazione, deve riportare le informazioni obbligatorie (art. 2), quelle facoltative (art. 12) e, in base al disciplinare, la denominazione completa o il logotipo dell'esercizio di vendita. Inoltre, gli esercizi di vendita non esclusivisti devono assicurare la conservazione, lavorazione, vendita e fornitura di informazioni in modo separato e garantire l'impossibilità di scambio accidentale dei prodotti e la loro costante identificazione.

L'art. 14 prevede che chiunque è responsabile dell'etichettatura delle carni debba disporre su base informatica di una documentazione che riguarda:

- l'elenco delle aziende agrarie interessate con il relativo numero di iscrizione all'anagrafe nazionale degli allevamenti;
- l'elenco degli animali interessati con rispettivo numero di identificazione;
- l'elenco dei macelli con rispettivo codice univoco di identificazione;
- l'identificazione dei lotti commerciali;
- l'elenco degli esercizi di vendita;
- lo scarico dei singoli animali e dei lotti.

Fermo restando che le competenze in materia igienico sanitaria sono attribuite al Sistema Sanitario Nazionale e quindi ai Servizi Veterinari, la vigilanza sulla corretta applicazione della normativa relativa all'etichettatura delle carni bovine, viene svolta dal MPAF in collaborazione con le regioni e province autonome.

Per quanto riguarda i disciplinari per l'etichettatura delle carni bovine devono essere stati approvati da una Commissione composta da due funzionari del MPAF, uno del Ministero della Sanità, uno del Ministero dell'Industria, quattro rappresentanti delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano, su presentazione di una domanda corredata da una relazione tecnica sull'organizzazione della filiera, da una copia del disciplinare, dal disciplinare e atto di approvazione ufficiale del Paese dell'UE o del Paese riconosciuto equivalente ai sensi del regolamento (CE) n. 1760/2000 se una delle fasi di produzione è assicurato in uno di questi paesi, dalla documentazione attestante i requisiti previsti dal Decreto 20 agosto 2000. Questi disciplinari devono prevedere per ogni fase di produzione e vendita, un sistema di identificazione ed un sistema completo di registrazione, contenente l'indicazione dell'arrivo e della partenza degli animali, delle carcasse e dei tagli, che permetta di garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Inoltre devono indicare:

- quali informazioni, oltre quelle obbligatorie, si intendono fornire in etichetta;
- quali misure garantiscono la veridicità delle informazioni ed il sistema di autocontrollo;
- quali criteri e quali modalità sono adottate per garantire il nesso tra

l'identificazione della carcassa, del quarto e dei tagli di carne e l'animale o il lotto di animali interessati;

- quali autocontrolli saranno effettuati su tutte le fasi di produzione e di vendita;
- quali controlli saranno effettuati da un organismo indipendente riconosciuto, rispondente ai criteri stabiliti dalla norma europea EN/45011;
- quali le caratteristiche del logo e le modalità di apposizione di un eventuale marchio dell'organizzazione sulle carcasse, mezzene, quarti;
- quale il sistema di funzionamento dell'etichettatura e le relative modalità di controllo;
- quali i provvedimenti disciplinari da adottare nei confronti di chi non rispetta il disciplinare;
- quale l'organismo indipendente designato ai controlli previsti.

CONCLUSIONI

Diritti fondamentali dei consumatori, più volte ribaditi dalle normative sia nazionali che comunitarie, sono la tutela della salute, la sicurezza e la qualità dei prodotti e dei servizi, un'adeguata informazione ed una corretta pubblicità, un'opportuna educazione al consumo. In generale, quindi, si può affermare che obiettivo dell'etichettatura è quello di fornire la massima trasparenza, correttezza ed equità nella commercializzazione dei prodotti di origine animale.

Il consumatore, divenuto sempre più cosciente della propria salute, desidera essere informato sulle garanzie, sulla tipologia e sulle caratteristiche qualitative del prodotto alimentare, specialmente oggi dopo il verificarsi del fenomeno della "mucca pazza" ed il rilievo della diossina nelle carni suine ed avicole e del PCB nel latte.

Bisogna sottolineare che ormai il consumatore non è più esclusivamente il compratore e l'utilizzatore di beni diretti al suo uso, ma un individuo preparato e consapevole, attento a quegli aspetti della vita sociale che possono danneggiarlo in quanto consumatore. Come afferma Lazzaro (2001), nasce la figura del cittadino-consumatore europeo, sottratto da una posizione ai margini del sistema di politica alimentare, destinatario di informazione e di formazione, soggetto di doveri e di diritti.

L'etichettatura dei prodotti alimentari, ed in particolare delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, è da considerarsi un cardine portante per controllare e valutare la regolarità del prodotto in vendita dal momento che le notizie che riguardano una chiara e corretta informazione sulla sua composizione, sulle sue caratteristiche merceologiche e nutrizionali, sulle modalità della sua conservazione, sui limiti temporali del suo consumo formano quel pool di informazioni destinato a fornire una specie di carta di identità immediatamente accessibile sia al consumatore sia agli addetti alla vigilanza sia a tutti gli altri operatori commerciali.

LEGISLAZIONE CITATA

Decreto 30 agosto 2000 - GURI n. 268, 16/11/2000

Direttiva n. 64/433/CEE - GUCE L121, 29/07/64

Direttiva n. 2000/13/CE - GUCE L 109, 06/05/2000

Regolamento (CE) n. 820/97 - GUCE L117, 07/05/97

Regolamento (CE) n. 2772/99 - GUCE L334, 28/12/99

Regolamento (CEE) n. 2081/92 - GUCE L 208, 24/07/92

BIBLIOGRAFIA

LAZZÀRO A. (2001). L'etichettatura dei prodotti alimentari nella evoluzione della giurisprudenza. I parte. *Alimenta*, IX(2): 31-34.

LAZZÀRO A. (2001). L'etichettatura dei prodotti alimentari nella evoluzione della giurisprudenza. II parte. *Alimenta*, IX(3): 55-62.

